

## PLAT DU JOUR

DAGENS RETT - SPØR DIN SERVITØR  
fra kl 16.00 alle dager

## LUNCH FREM TIL 15.30

### PINSA 195,-

Pinsa toppet med gresskarkrem, chevre, ristet gresskarkjerner og ruccola

*Pinsa topped with pumpkin cream, chèvre, toasted pumpkin seeds and arugula*

INNEHOLDER: SOYA, GLUTEN, MELK

### SOUP DE POISSON 275,-

Fiskesuppe med safran, hvitvin og urter, servert med brød og smør

*Fish soup with saffron, white wine and herbs, served with bread and butter*

INNEHOLDER : SULFITT, MELK, SELLERI, SESAM, FISK, BLØDTYR, HVETE

### MOULES MARINIERÉS – Norske blåskjell 295,- Blåskjell i hvitvin og urter

servert med Gruyère-frites og husets aioli

*Mussels in white wine and herbs, served with Gruyère fries and house aioli*

INNEHOLDER : MELK, SULFITT, SITRUS

### SALADE CÉSAR AU POULET ET AUX ARTICHAUTS 295,-

Hjertesalat med kremet dressing, grillet kylling, artisjokker, parmesan og krutonger

*Crispy romaine lettuce with creamy dressing, grilled chicken, artichokes, parmesan and croutons.*

INNEHOLDER: EGG, SENNEP, HVETEGLUTEN, ANSJOS, MELK

### QUICHE 225,-

Vegetarisk quiche med purreløk og ost, servert med grønn salat og hjemmelaget brød.

*Vegetarian quiche with leeks and cheese, served with green salad and homemade bread.*

INNEHOLDER; EGG, SENNEP, SULFITT, MELK, HVETEGLUTEN, SULFITTER

### FRENCH BURGER 325,-

Grillet shortribs-brisket burger med cheddar, hjertesalat, ratatouille "salsa" og coleslaw servert med gryere frites

*Grilled short rib-brisket burger with cheddar, baby gem lettuce, ratatouille "salsa" and coleslaw, served with Gruyère fries*

INNEHOLDER; EGG, SENNEP, SULFITT, MELK, HVETEGLUTEN, SULFITTER

## PIZZA ARTISANALE

Man-Fre fra 16.00 \* Lør-Søn fra 13.00

### MARGHERITA 195,-

-The Queen of Pizza – Mozzarella, basilikum, tomat.

*Mozzarella, basil, tomato.*

INNEHOLDER: MELK, HVETE

### PROSCIUTTO 275,-

Skinke, tomatsaus, mozzarella, basilikum.

*Ham, tomato sauce, mozzarella*

INNEHOLDER: HVETE, MELK

### SPIANATA 295,-

Salami "spianata", tomatsaus, mozzarella, parmesan, oregano.

*Salami "spianata", tomato sauce, mozzarella, parmesan, oregano.*

INNEHOLDER: HVETE, MELK

### PARMA & PARMESAN 295,-

Mozzarella, parmaskinke, parmesan, ruccola.

*Mozzarella, Parma ham, parmesan*

INNEHOLDER: MELK, HVETE

# LA RECETTE

BISTRO & FOCACCERIA

## HORS D'ŒUVRE

### Huître Regal pr. stk 65,-

Klassisk østers med mignonette og grillet sitron

*Classic oyster with mignonette and grilled lemon*

INNEHOLDER: BLØDTYR, SULFITT, SITRUS

### Sardines en boîte 119,-

Spicy eller klassiske sardiner i boks fra Ramirez (Portugal)

servert med grillet brød & sitron

*Spicy or classic canned sardines from Ramirez (Portugal), served*

*with grilled bread and lemon*

INNEHOLDER: FISK, GLUTEN, MELK,

### Olives à la Provençale 95,-

Marinerte oliven med urter og sitron

*Marinated olives with herbs and lemon*

### Salt ristede mandler – 100 g 95,-

*Salt-roasted almonds*

INNEHOLDER: MANDLER

### Andelever 295,-

Foiegras "conserve" med chutney og grillet baguette

*Foiegras conserves with chutney and grilled baguette*

INNEHOLDER: HVETE, SULFITT

### Salt Potetchips & rogn dip 95,-

Den lille chips fabrikken

*Potato chips with roe dip*

INNEHOLDER: MELK, SULFITT

## ENTRÉES

### TARTAR DE BŒUF 245,- \*

\*Legg til fries kr 95,-

Håndkuttet rått storfekjøtt med kapers, cornichons, La Recette-dressing og frisk eggeplomme.

*Hand-cut raw beef with capers, cornichons, La Recette dressing, and a fresh egg yolk.*

INNEHOLDER: SULFITT, SENNEP, GLUTEN, MELK, EGG

### ESGARGOTS 6 stk 245,-

Hvitløksgratinerte snegler fra Bourgogne

*Classic snails from Bourgogne with garlic butter*

INNEHOLDER: MELK, HVETE, BLØDTYR

### BISQUE DE HOMMARD 255,-

Fyldig bisque laget på hummer og søt mais, toppet med crème fraîche, fennikel og sprø mais.

*Rich bisque made with lobster and sweet corn, finished with crème fraîche, fresh fennel, and crispy corn.*

INNEHOLDER: SELLERI, MELK, BLØDTYR, SULFITT

### SALADE DE BROCCOLINI ET PARMESAN 220,-

Brokkolini- og parmesansalat med røkte mandler, harissa og rømmedip

*Broccolini and Parmesan salad with smoked almonds, harissa, and sour cream dip.*

INNEHOLDER: MELK, MANDLER

### SOPP & TRØFFEL 250, -

Mozzarella, trøffelkrem, sopp, grønnkålchips, chilimarmelade og trøffelolje

*Mozzarella, truffle cream, mushrooms, kale chips, chili jam and truffle oil*

INNEHOLDER: MELK, HVETE

### BEEF & PANCHETTA 325,-

Mozzarella, N'duja sauce, storfe, panchetta, rødløk, "bearnaise majones".

*Mozzarella, N'duja sauce, beef, pancetta, red onion, "bearnaise mayonnaise".*

INNEHOLDER: HVETEGLUTEN, MELK, SULFITT

### N'DUJA BLANC 275,-

Mozzarella, hvitsaus, N'dujakrem, salami piccante, vårløk, honning.

*Mozzarella, white sauce, N'duja cream, salami piccante, spring onion, honey.*

INNEHOLDER: HVETEGLUTEN, MELK

### QUATTRO FORMAGGI 295,-

Mozzarella, parmesan, brie, blåmuggost, marmelade.

*Mozzarella, parmesan, brie, blue cheese, marmalade.*

## PLATS PRINCIPAUX

FRA 16.00

### SOUP DE POISSON 395,-

Safran fiskesuppe

Fiskesuppe med safran, hvitvin og urter, servert med brød.

*Fish soup with saffron, white wine, and herbs, served with bread.*

INNEHOLDER : SULFITT, MELK, SELLERI, SESAM , FISK, BLØDTYR, HVETE

### MOULES MARINIERÉS – Norske blåskjell 335,-

Blåskjell i hvitvin og urter

servert med Gruyère-frites og husets aioli

*Mussels in white wine and herbs, served with Gruyère fries and house aioli*

INNEHOLDER : MELK, SULFITT, SITRUS

### CABILLAUD A`LA MOUTARDE 425,-

Ovnsbakt hvit fisk med sprø brødmuler, urter og Dijonsennep. Serveres med nypoteter med provençalsk gremolata og sesongens grønnsaker.

*Oven-baked white fish with crispy breadcrumbs, herbs, and Dijon mustard, served with young potatoes with Provençal gremolata and seasonal vegetables.*

INNEHOLDER; FISK, GLUTEN, MELK , SENNEP

### STEAK FRITES

velg mellom: Entrecôte 625,-

Côte de Bœuf 800 gr for 2 pers 1995,-

Serveres med salat og crudité, pommes frites, béarnaisesaus og Café de Paris-smør

*Served with house salad and crudité, fries, béarnaise sauce and Café de Paris butter*

INNEHOLDER: SULFITT, MELK, EGG, SENNEP, SESAMFRØ

### POULET ET FRICASSÉE 375,-

Langtidsbraisert kylling i lett hvitvinsaus med urter og et hint av fløte, servert med poteter, provençalsk relish, fevebønner og sesongens grønnsaker.

*Gently braised chicken in a light white wine sauce with herbs and a touch of cream, served with potatoes, Provençal relish, and seasonal vegetables.*

INNEHOLDER: SULFITT, MELK, SITRUS

### SALADE CÉSAR AU POULET ET AUX ARTICHAUTS 345,-

Hjertesalat med kremet dressing, grillet kylling, artisjokker, parmesan og krutonger.

*Crispy romaine lettuce with creamy dressing, grilled chicken, artichokes, parmesan and croutons.*

INNEHOLDER: EGG, SENNEP, HVETEGLUTEN, ANSJOS, MELK

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE – Byens beste! 185,-

Husets klassiker med vanilje og karamellisert demerara sukker

*House classic crème brûlée with vanilla and caramelised demerara sugar*

INNEHOLDER: MELK, EGG

### MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC 195,-

Luftig hvit sjokolademousse servert med ferske jordbær og aromatisk basilikum.

*Light white chocolate mousse served with fresh strawberries and aromatic basil.*

INNEHOLDER: MELK

### PANNA COTTA AU PÊCHE 190,-

Yoghurt panna cotta laget med yoghurt fra vår lokale leverandør Åmlí Gård, servert med modne fersken, ferskensorbet og yuzu gel.

*Yogurt panna cotta made with yogurt from our local supplier Åmlí, served with ripe peaches, peach sorbet, and yuzu gel.*

INNEHOLDER: MELK

### COUPE COLONEL 125,-

Sitronsorbet og 2 cl vodka

### SELECTION DE FROMAGES 245,-

Utvalg av franske og norske oster med aprikos kompott og havrebrød med tranebær.

*Selection of French and Norwegian cheeses with apricot compote and oat bread with cranberries*

INNEHOLDER: MELK, NØTTER

# VINS AU VERRE

## VINS MOUSSEUX

N.V. Gaston Revoltè, 'Selection Moi' 1.Cru Brut Champagne 250,- / 1295,-

N.V. Le Contesse, Prosecco Brut Treviso, Veneto 150,- / 725,-

## VINS BLANCS

2023 Domaine de Villaine, Bouzeron Côte Chalonnaise 265,- / 1295,-

2022 Trimbach, Riesling Alsace 185,- / 895,-

2022 Hélène Cathala, 'Nocturne' Chardonnay Pays d'Oc 175,- / 795,-

2024 Saint-Lannes, Côtes De Gascogne Côtes de Gascogne 150,- / 725,-

## VINS ROSÉS

2025 Minuty, M Rosé Côtes de Provence 160,- / 725,-

## VINS ROUGES

2022 Fèlsina, 'Berardenga' Chianti Classico Chianti, Toscana 185,- / 895,-

2021 Maison Roche de Bellene, Pinot Noir Burgund 175,- / 845,-

2024 Scarpa, 'Briccomorra' Barbera d'Asti Piedmonte 165,- / 795,-

2024 Ardechois, Gamay Classiques Ardeche 150,- / 725,-

## VINS DOUX

M.V Gaston Révolte, 'Cuvée La Recette' Ratafia 6cl Champagne 135,-

2019 Carmes De Rieussec 6cl Sauternes 135,-

## Leter du etter noe spesielt?

Spør oss om vårt varierende Coravin utvalg.

# BIÈRES ET CIDRES

## PRESSION

Birra Moretti 0,25l / 0,4l inneholder: bygg 85,- / 135,-

## EN BOUTEILLE

Hunfos Bryggeri, MOIPA 0,33l inneholder: bygg 139,-

Nøgne Ø, Saison 0,33l inneholder: bygg, hvete 139,-

Nøgne Ø, 4885 Blanc 0,33l inneholder: hvete, bygg 139,-

Nøgne Ø, Blonde 0,33l inneholder: hvete, bygg 139,-

CB, Lite Glutenfri 0,5l inneholder: bygg, hvete 135,-

## CIDRES

Galipette Cidre Biologique 0,33l inneholder: sulfitt 139,-

## SANS ALCOOL

Homborsund Bryggeri, Nix & Nada 0,33l inneholder: bygg 95,-

Nøgne Ø, Himle Humle 0,33l inneholder: bygg, hvete 95,-

# LA RECETTE

BISTRO & FOCACCERIA

## APÉRITIF

Gaston Revoltè, 'Selection Moi' 1.Cru Brut Champagne 250,-

GIN FRANÇAIS PREMIUM  
Bartavelle Gin de Provence 189,-  
servert med Fever Tree Premium Tonic Water

Peach & Verbana  
Melon & Basil  
Pink Grapefruit & Rosemary  
Lemon & Eukalyptus

Kir Royal 189,-  
Musserende vin, crème de cassis

French 75 225,-  
Gin, sitron, sukker, Champagne

# COCKTAIL

Signature Negroni 189,-  
Hendricks Oasium, Campari, Cinzano Rosso

Amaretto Sour 189,-  
Disaronno Amaretto, sitron, sukker, egge hvite, bitters

Gascogne Mule 189,-  
Clés des Ducs VSOP Armagnac, lime, Fever tree ginger beer, mint

Passionfruit ELLER Strawberry Daiquiri 189,-  
Flor de Caña 4yo White, lime, sukker, passionfruit ELLER Strawberry Pureé

Espresso Martini 189,-  
Belvedere Vodka, Walchers Coffee, Espresso, sukker

Irish Coffee 189,-  
Tullamore Dew Irish Whiskey, Corado Coffee, sukker, fløte

Alkoholfrie Cocktails 139,-  
Spør din servitør om vårt utvalg

# BOISSONS

Coca-Cola 0,33l 89,-  
Coca-Cola, Zero 0,33l 89,-

Grimstad Brusfabrikk, Ingefær og sitroner 0,33l 89,-  
Grimstad Brusfabrikk, Applesin 0,33l 89,-  
Grimstad Brusfabrikk, Regnbue 0,33l 89,-

Skraastad Gård, Bringebærsaft 0,33l 89,-  
Skraastad Gård, Rabarbra 0,33l 89,-

Punternvold, Hageepler fra Sørlandet 0,33 l 89,-  
Ringi, Eplefryd 0,75l 225,-

San Pellegrino 0,75l 79,-

Corado Kaffe 60,-

# LE PETITE LISTE

## VINS BLANCS FRANÇAIS

### CHAMPAGNE

N.V. De Sousa & Fils, Blanc de Blancs Grand Cru 2195,-  
N.V. Pol Roger, Brut Réserve 1595,-  
N.V. Tarlant, 'Zero' Brut Nature 1795,-  
N.V. Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut 2195,-  
N.V. Krug, 'Grande Cuvée 173ème Édition' 4595,-

### CHABLIS

2023 Domaine de L'Enclos, 'Vaudésir' Grand Cru 2795,-  
2023 Domaine de L'Enclos, 'Vau de Vey' 1.Cru 1495,-  
2023 Domaine de L'Enclos, Chablis Villages 1195,-  
2023 Sainte Marie 895,-

### BOURGOGNE

2020 Jacques Bavard, Auxey-Duresses 'Les Clous' 1695,-  
2022 Xavier Monnot, Chardonnay 'Les Grandes Coutres' 1395,-  
2023 Domaine Borgeot, Côte D'or Chardonnay 1095,-  
2022 Prosper Maufoux, Bourgogne Aligoté 795,-  
2023 Domaine Borgeot, Saint-Aubin 1.Cru 2295,-

### LOIRE

2022 Domaine Vacheron, Sancerre 'Paradis' 1795,-  
2024 Julien Braud, 'Lie Les Vignes du Bourg' Muscadet 795,-  
2024 Domaine Roland Tissier et Fils, Sancerre 895,-

## VINS ROUGE FRANÇAIS

### BORDEAUX

2015 Château Mauvesin Barton 1195,-  
2019 Château Haut Madrac 995,-  
2019 Château Saint-Christophe 995,-  
2020 Canopée Mauvesin-Barton 995,-

### BOURGOGNE

2022 Domaine de Bellene, Côtes de Nuits V.V. 1195,-  
2021 Maison Roche De Bellene, 'Cuvée Réserve' 845,-  
2022 Domaine Borgeot, Santenay V.V. Rouge 1195,-  
2023 Domaine Michel Juillot, 'Clos Tonnerre' 1.Cru 1395,-  
2024 Yohan Lardy, Beaujolais 'Les Michelons' 995,-

### RHÔNE

2021 Pierre Gaillard, Côte-Rôtie 1395,-  
2023 Pierre Gaillard, Crozes-Hermitage 1095,-  
2023 Domaine Stéphane Ogier, Cdr 'Temps Est Venu' 895,-

## VINS BLANCS ITALIENS

2024 Pieropan Soave Classico 695,-

## VINS ROUGE ITALIENS

### PIÉMONT

2020 Scarpa, Barbaresco 'Tettineive' 2195,-  
2020 Renatto Ratti, Barolo 'Marcanasco' 1495,-  
2023 G.D. Vajra, Langhe Nebbiolo 995,-  
2023 Scarpa, 'Briccomora' Barbera d'Asti 795,-

### TOSCANE

2017 Siro Pacenti, 'Pelagrilli' 1895,-  
2019 Fèlsina, 'Fontalloro' IGT 1795,-  
2022 Fèlsina, 'Berardenga' Chianti Classico 895,-  
2023 Castello Banfi, Rosso di Montalcino 1295,-

## Vi har et større utvalg på vår komplette vinliste

# LES GRANDS

### CHAMPAGNE

N.V. Gaston Révolte, 'Sélection Moi' Brut 150cl 2595,-  
N.V. Gaston Révolte, 'Sélection Moi' Brut 300cl 5995,-  
N.V. Gaston Révolte, 'Sélection Moi' Brut 600cl 9995,-

### CHABLIS

2023 Domaine de L'Enclos, 'Vaudésir' Grand Cru 150cl 5495,-  
2023 Domaine de L'Enclos, 'Vau de Vey' 1.Cru 150cl 3295,-